



CEDIDA

LA INICIATIVA ES FINANCIADA CON RECURSOS DEL FNDR.

Productores del Tamarugal se capacitan en inocuidad e higiene de los alimentos

Productores del Tamarugal fueron beneficiados por el proyecto “Capacitación, formalización e implementación de sistemas de aseguramiento de inocuidad”, iniciativa financiada por el Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) del Gobierno Regional de Tarapacá, ejecutada por la Secretaría Regional Ministerial de Agricultura.

El proyecto considera acompañar a productores

en el fortalecimiento de sus procesos productivos mediante asesorías técnicas especializadas y jornadas de capacitación en diversas materias de la inocuidad alimentaria. Entre los rubros que se abordan se encuentran la elaboración de frutas frescas y deshidratadas, quesos, conservas, pulpas y mermeladas, charqui, quinoa y cultivos hidropónicos, entre otros productos.

La iniciativa surge a partir de una propuesta

impulsada por la Seremi de Agricultura en base a la priorización de temáticas en inocuidad alimentaria acordada en la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria, con el apoyo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

El seremi de Agricultura, Eduardo Justo, señaló que “una de las principales brechas que hemos detectado en el mundo rural se relaciona con las difi-

cultades que enfrentan muchos agricultores, agricultoras y personas dedicadas a la ganadería para comercializar sus productos. Con este proyecto recorreremos toda la Provincia del Tamarugal promoviendo buenas prácticas de higiene alimentaria, de manera que las y los productores puedan avanzar hacia la formalización y el cumplimiento de la normativa sanitaria en sus emprendimientos”.